



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

Lirio Barolo DOCG 2021

Produit en approvisionnement continu

Le projet Barolo Lirio est né en réponse à un consommateur de plus en plus attentif non seulement à la qualité du produit mais aussi à l'ensemble du processus de production. Le style de vinification est traditionnel mais le résultat est un Barolo moderne avec une approche plus simple qui le rend facile à boire en combinaison avec tout type de cuisine.

Région : Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Les raisins Nebbiolo destinés au Barolo sont récoltés en dernier à la main, puis égrappés et foulés délicatement. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Le temps de macération varie de 15 à 20 jours selon le millésime.

Dégustation : Barolo de style moderne, de couleur rouge grenat aux reflets rubis. Au nez il est intense avec des nuances de rose, de violette et de sous-bois surexposées, des arômes de cerises à l'alcool, de réglisse, de truffe et de tabac. C'est un vin élégant, équilibré, au palais complexe, au corps considérable et à la bonne acidité. Vin noble par excellence, il continue à évoluer pendant au moins 20 ans après la récolte.

Accords : À base de viandes rouges, plats braisés et gibiers, fromages affinés.

Service : Entre 18°C et 20°C. il est conseillé d'ouvrir une heure avant de servir

Code : 14974789

Prix : 34,75\$

Licencié : 30,22\$

UVC : 12

